Полина Ч.

ГОТОВИМ ПРОСТО И СО ВКУСОМ!

Cooking is simple and tasteful!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Учимся готовить вкусно с серией книг «Готовим просто и со вкусом!». В них собраны только проверенные рецепты, Вам не придется разочаровываться и выбрасывать испорченные продукты после приготовления очередного блюда. Также каждая книга будет содержать практические советы, облегчающие процесс приготовления даже очень сложных блюд. Первая книга содержит самые простые рецепты, не требующие много времени для приготовления и не требующие особых навыков в кулинарном искусстве.

- Полина Ч.
  - Предисловие от автора
  - Некоторые полезные советы
  - Сокращения, используемые в рецептах
  - Завтрак
  - Закуски
  - Овощные блюда
  - Мясные блюда
  - Простая выпечка
  - Салаты

Полина Ч.
Готовим просто и со вкусом!
Cooking is simple and tasteful!

Предисловие от автора

Уважаемые читатели,

Спасибо Вам за выбор данной книги! Перед Вами первая часть книги с простыми и вкусными, понятными рецептами приготовления повседневных и праздничных блюд. Все ингредиенты Вы можете купить в любом продуктовом магазинчике.

Как и Ваш автор, каждый начинающий кулинар, молодая хозяйка или современный мужчина сталкиваются с разочарованием при использовании чужих рецептов. Много рецептов, много авторов и много кулинарных провалов и испорченных продуктов.

В этой книге собраны только проверенные рецепты с некоторыми кулинарными тонкостями. Рецепты собирались из разных источников, были испробованы лично, исправлены и доработаны во многих случаях.

Отработав приготовление этих рецептов, Вы сможете не только научиться разнообразноготовить для себя, но и удивить гостей.

Готовьте с удовольствием!

Некоторые полезные советы

• Если кофе вы варите в турке, нельзя, чтобы кофе кипел. Снимать с огня его необходимо до момента закипания, иначе пропадет его неповторимый вкус и аромат. Если вы не успели вовремя снять с огня турку – быстро снимите ее с огня и добавьте немного холодной воды (одной столовой ложки будет достаточно).

• Чтобы из лимона получить как можно больше сока – положите его на 5 минут в горячую воду.

• Если для подливы используется сметана – добавьте в нее немного молока, тогда она не свернется при варке.

• Капусту для начинки в пирожки порубите и обдайте сначала кипятком, а затем залейте на минуту холодной водой. Хорошо отожмите капусту и можно обжаривать. Так капуста не потеряет своего цвета. А добавив при жарке сок 1 лимона, вы получите хрустящую капусту.

• Чтобы отварить картофель в мундире без трещин – добавьте в воду несколько капель уксуса.

• Чтобы варенье (или джем) не закисло и не засахарилось – положите в него немного соли – достаточно одной щепотки.

• Дрожжевое тесто не будет липнуть к вашим рукам, если вы смажете их растительным маслом.

• Чтобы борщ получился вкусным и с легкой кислинкой, а также, чтобы свекла не потеряла своей яркой окраски – в воду положите щепотку лимонной кислоты, а свеклу следует слегка обжарить на сковороде.

• Чтобы овощи в горшочке получились особенно вкусными – налейте в каждый горшочек немного рассола от огурчиков.

Сокращения, используемые в рецептах

- гр. - грамм
- ст. – стакан.
- шт. – штука.
- ст. л. – столовая ложка.
- ч.л. – чайная ложка.
- л. – литр.
- мл. – миллилитр.
- см. – сантиметр.
- мм. – миллиметр.

Завтрак

Как варить компот из сухофруктов

Для приготовления вкусного компота из сухофруктов нам понадобятся:

• 3 л. – воды.

• 1½ стакана – сухофруктов (яблоки, абрикосы, груши, ягоды, шиповник и любые другие по вашему вкусу).

• 2 – столовые ложки сахара.

Сухофрукты перед началом приготовления следует хорошенько помыть – воспользуйтесь дуршлагом. Далее поставим кастрюлю с водой на сильный огонь. Сухофрукты в кастрюлю добавляем только после закипания воды.

Сахар (2 столовых ложки) добавляем в конце приготовления – через 15—20 минут варки.

Еще 5—7 минут варки и компот готов.

Омлет в духовке

Ингредиенты:

• 4 шт. – яйца.

• 200 мл. – молока.

• 0,3 ч.л. – соли.

• 1 ст. л. – сливочного масла

Духовку разогреть до 180 градусов Цельсия. В глубокую емкость разбиваем четыре яйца.

Вилкой перемешиваем, но не взбиваем. Достаточно просто грубо смешать белки с желтками.

Затем добавляем молоко и соль.

Форму для запекания омлета смазать растопленным на сковородке сливочным маслом силиконовой кулинарной кисточкой. Выливаем смесь в форму и отправляем ее в уже разогретую духовку. Выпекаем его примерно 45 минут до золотистой корочки.

Омлет с помидором

Ингредиенты:

- 4 шт. – яйца.
- 200 мл. – молока.
- 0,3 ч.л. – соли.
- 1 шт. – помидор.
- ½ луковицы.

2 ст. л. подсолнечного масла вылить на сковороду, нагреть на среднем огне. Обжарьте мелко порезанный лук на сковороде. В глубокой миске взбейте яйца, соль и молоко.

Порежьте мелко помидорку небольшого размера.

Массу влить в сковородку. Жарить на медленном огне 5 минут. Добавьте нарезанную помидорку и тщательно перемешайте. Готовить еще 5—7 минут.

Если любите сытно завтракать – добавьте к помидорам пару кусочков копченой колбасы или карбоната.

Творожная запеканка

Ингредиенты:

- творог 18% – 500 гр.
- сахар – 100 гр.
- манка – 100 гр.
- молоко – ½ стакана.
- масло сливочное – 50 гр.
- яйцо – 2 шт.
- ванильный сахар – 1 ч.л. (или ванилин на кончике ножа).
- панировочные сухари и кусочек сливочного масла для смазывания формы.

Подготовьте все продукты заранее, чтобы они были комнатной температуры. Отделите желтки от белков и взбить их в отдельных мисках. В кастрюльке смешиваем творог, мягкое сливочное масло, желтки, ванильный сахар и теплое молоко (не горячее). Перемешиваем до однородного состояния.

Постепенно ввести белковую массу в творог. Размешать. Всыпать в творожную массу манку, перемешать ложкой до однородной массы.

Оставить на 30 минут. За это время манка набухнет.

Противень смазать сливочным маслом и посыпать

панировочными сухарями либо той же манкой.

Выкладываем в него творожeнную массу, разравниваем ложкой. Ставим запеканку в разогретую до 180 градусов Цельсия духовку на 40—45 минут. Выпекать до золотистой корочки. Для разнообразия можно добавить в массу запаренный изюм.

Закуски

Пресервы из сельди как магазинные

Ингредиенты:
- сельдь свежая – 500 гр.
- лук – 1 шт. крупная.
- майонез – 100 гр.
- масло растительное – 30 мл.
- уксус 70 % – 1 ст. л.
- вода – 5 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.
- соль – 1 ч. л.
- перец черный по вкусу.

Сельдь свежую промываем, чистим от внутренностей, убираем кости и еще раз моем холодной водой. Для этого соблюдаем следующий порядок. Отрезаем все плавники ножницами, отрезаем голову, делаем продольный надрез по брюшку рыбины вдоль всей тушки, ножом вычищаем внутренности, убираем черную пленку всю (иначе будет горчить).

Делаем глубокий продольный надрез в области хребта рыбины (с переходом на реберные кости с двух сторон) и вытаскиваем хребет вместе с реберными костями. Далее нарезаем очищенное мясо поперек тушки тонкими полосочками по 1,5 сантиметра шириной.

В чашечке смешиваем ложкой: масло, майонез, уксус, вода, соль и сахар. Лук очистить от кожуры и нарезать полукольцами. И каждую половинку порежем поперек тонко (1,5 – 2 мм толщиной один пластик).

Сельдь сложить в кастрюльку, распределить равномерно лук сверху сельди. Залить маринадом. Сверху ставим тарелочку плоскую, на нее литровую баночку с водой. Мариновать в холодильнике не меньше трёх часов. Так как в рецепте участвует уксус, рыба становиться безопасной к употреблению уже через 4 часа. Перед подачей рекомендую остудить.

Морковь с сыром

Ингредиенты:

• морковь свежая – 500 гр.
• сыр Российский или Витязь – 180 гр.
• майонез – по вкусу.
•– чеснок – 6 зубчиков.
• соль – по вкусу.

Свежую морковь промыть водой и очистить от кожуры. Далее натрем морковь на мелкой терке.

Сыр и очищенный чеснок потереть на мелкой терке.

Смешать все в глубокой миске, заправить майонезом и бросить щепотку соли. Тщательно перемешайте и попробуйте на соль и количество майонеза, при необходимости добавьте недостающий компонент.

Эту закуску можно подавать как самостоятельный салат, либо на маленьких квадратных поджаренных тостах.

Бутерброды на зубочистках

Ингредиенты:
• балык или копченая колбаса – 200 гр.
• сыр Российский или Витязь – 100 гр.
• помидор меньше среднего – 2 шт.
• огурец большой – 1 шт.
• соль – по вкусу.
• хлеб белый в достаточном количестве.

Все ингредиенты, кроме огурца, режем ломтиками толщиной 5—7 мм. Затем каждый ломтик режем еще на 4 части (должны получиться квадратики 4 на 4 см). Огурец режем кружочком, не деля его на четвертинки.

Теперь укладываем ингредиенты на хлеб (предварительно режем его также на маленькие квадратные кусочки, примерно 4 на 4 см) в последовательности: помидор, мясо, огурец, сыр. И аккуратно протыкаем всю башенку зубочисткой.

Башенки можно украсить листиками петрушки или наколоть на верхушку маслины и оливки.

Горячий бутерброд или мини—пицца

Ингредиенты:

• копченая колбаса – 200 гр.
• сыр (тертый) – 100 гр.
• помидор – 2 шт.
• луковица красная – 1 шт.
• соленый огурчик – 1 шт.
• батон.
• кетчуп томатный.
• зелень по вкусу.

Разрежьте батон пополам вдоль длинной стороны. Щедро смажьте батон кетчупом. Колбасу можно нарезать кружочками, а можно для удобства разрезать каждый кружочек пополам. Толщина пластика примерно 1,5 мм.

Помидор порезать маленькими кубиками, луковицу почистить и порезать полукольцами. Огурчик режем тонкими кружочками. Зелень мелко порезать.

Теперь укладываем все на батон. Положите колбасу и огурчики плотным слоем. Сверху посыпьте помидор, уложите полукольца лука. Щедро посыпьте все сыром.

Запекать в духовке (предварительно разогретой до 200 градусов Цельсия) 7 минут.

Овощные блюда

Вареники с картошкой

Ингредиенты для теста:
• молоко – 1 ст.
• яйцо – 1 шт.
• соль – 0,5 ч. л.
• сода – 0,5 ч. л.
• растительное масло – 3—4 ст. л.
• мука —3,5 стакана.

Ингредиенты для начинки:
• картофель – около 1 кг.
• масло сливочное – 30—50 гр.
• молоко – ¼ ст.
• соль – 1 ч. л.

Готовим тесто.

Теплое молоко вливаем в глубокую миску. Растворяем в молоке соль и соду. Следом вбиваем в молоко масло и яйцо. Слегка взбалтываем смесь вилкой. Далее постепенно вводим муку и замешиваем мягкое, эластичное тесто.

Прячем тесто в мешочек, чтобы не засохло.

Готовим начинку.

Картофель очищаем и моем. Делим картофелины на 4 части. Опускаем его в закипевшую не соленую воду и варим до готовности. С готового картофеля сливаем воду. Молоко подогреваем, разводим в нем соль и вливаем в картофель. Туда же добавляем сливочное масло. При желании можно сдобрить картофельную начинку пережаренным луком или зеленью или даже кусочками сала. Толкём картофель в пюре. Масса должна получиться довольно густой, чтобы удобнее было лепить тесто. Дать картофелю остыть.

Разделить тесто на 4 части. Одну часть растянуть в колбаску толщиной 1,5 сантиметра.

Порезать на кусочки длиной 1,5 – 2 сантиметра. Эти кусочки раскатать скалкой в тонкие лепешечки (толщина примерно 3 мм). И так использовать оставшиеся три части. Далее укладываем начинку. Используйте чистую чайную ложку для этого – 1 чайная ложка картофельного пюре на 1 кружок теста.

Формируем вареник, сложив кружок теста пополам, тщательно защипнув края вареника большим и указательным пальцами.

Поставить кастрюлю с водой на плиту, накрыть крышкой, чтобы вода скорей закипела, далее подсаливаем её, и кладем аккуратно в неё вареники. На трёх литровую кастрюльку примерно 25 вареников. После повторного закипания варим 3—4 минуты и достаем вареники из воды.

Тесто пельменное

Ингредиенты:
- мука – 600 гр.
- вода – 1 ст.
- яйцо – 1 штука.
- соль – 0,5 ч.л.
- растительное масло – 1 ч.л.

Высыпьте на разделочную доску муку и сформируйте горку. В горку муки вбейте яйцо и соль, начните перемешивать ложкой и постепенно вливайте воду (воды может понадобиться меньше стакана).

Тщательно вымешайте тесто до состояния однородности и оставьте его на 20 минут, прикрыв пакетиком и полотенцем. Тесто получается мягким, не липнет к рукам, а после варки получается легким и не скользким. Подходит как для пельменей, так и для вареников.

Гречка с грибами, луком и морковкой

Ингредиенты:
- гречка – ½ ст.
- грибы свежие – 350 гр.
- луковица – 1 штука средних размеров.
- морковь – 1 небольшая.
- растительное масло для жарки.
- сливочное масло – 25 гр.
- соль по вкусу.
- чеснок – 4 зубчика.
- рубленая зелень для подачи по желанию.

Промыть гречневую крупу, пока вода не станет прозрачной. Всыпать гречку в кастрюльку (соотношение гречки и воды соответственно 1:2). После закипания воды убавить огонь до минимума и варить 15—20 минут.

Помыть и натереть на крупной терке морковь. Лук очистить и порезать на мелкие кубики.

Выкладываем овощи на предварительно раскаленную сковородку с растительным маслом.

Устанавливаем средний огонь, обжариваем, помешивая, в течение 5—7 минут. Гречку перемешиваем с грибами и сверху положить сливочного масла. Тем, кому не нравятся грибы, их можно заменить на мелко порезанное мясо (говядина, свинина).

Рис с овощами

Ингредиенты:

- рис – 200 гр.
- кабачок – 200 гр.
- морковь – 50 гр.
- лук – 50 гр.
- кукуруза консервированная – 80 гр.
- зеленый консервированный горошек – 60 гр.
- растительное масло – 1 ст. л.
- соль – 1 ч.л.
- щепотка карри.
- свежая зелень для украшения.

Круглозерный рис отварить до готовности в большом количестве подсоленной воды (1 стакан риса на 3 стакана воды) без крышки 20 минут. По окончанию варки откинуть рис на дуршлаг. Почистить, нарезать, подготовить овощи. Лук, морковь, кабачок почистить и нарезать мелкими кубиками.

На сковородке нагрейте растительное масло с щепоткой карри (или другими пряностями по вашему вкусу), положите лук, морковь, кабачок и зеленый горошек. Остается только добавить кукурузу, посолить и положить отварной рис на сковороду. Перемешать деревянной лопаткой. Вместо кабачка можно использовать помидоры или болгарский перец, только добавлять их нужно в конце жарки.

Картошка по—деревенски в духовке

Подготовьте следующие продукты:

• 1 кг картофеля.

• 2 ст. л. растительного масла.

• пряности по вкусу (черный молотый перец, смесь трав прованскую или итальянскую, паприку, сушеный укроп, гранулированный чеснок и т.д.).

• соль – по вкусу.

Вымытый и очищенный картофель нарежьте на дольки (на 6—8 частей).

Полейте ломтики растительным маслом, посолите, добавьте пряности и хорошенько перемешайте.

Противень можно смазать маслом, а можно застелить пергаментной бумагой. Когда все ломтики будут выложены, поставьте противень в духовку, предварительно разогретую до 200 градусов.

Время запекания около 30 минут.

Картофельные дольки должны покрыться румяной аппетитной корочкой, а внутри стать мягкими. Не забывайте проверять готовность, иногда заглядывая в духовой шкаф.

Картофельное пюре

Ингредиенты:

• картофель – 1 кг.

• яйцо – 1 шт.

• масло сливочное – 50 г.

• соль – 3/4 ст. л. (или по вкусу).

Картофель почистить, помыть, разрезать каждую картофелину на 8 частей.

Промыть под холодной водой, положить в кастрюлю, залить чистой водой, добавить соль, закрыть крышкой и поставить на сильный огонь.

После того, как вода закипит – убавьте огонь и варите примерно 15 минут. Картофель должен стать очень мягким и легко крошиться на части от небольшого надавливания ложкой.

Далее выключаем плиту и аккуратно сливаем горячую воду из кастрюли в чашку.

Кладем в картофель кусочек сливочного масла и начинаем

тщательно толочь картофель.

Влейте 150 мл (в зависимости от сорта картофеля может потребоваться больше воды) горячей воды из чашки и продолжайте толочь – чтобы не оставалось комочков.

Вбейте 1 сырое яйцо в кастрюльку и тщательно перемешайте.

По желанию воду можно заменить молоком. Но такое пюре получается слегка вязким и не может храниться больше суток.

Жареная картошка с луком

Ингредиенты:

- картофель – 500 гр.
- лук репчатый – 200 гр.
- соль и перец черный молотый – по вкусу.
- масло подсолнечное – 50—70 гр.

Картофель помыть и почистить. Порезать картофель на брусочки.

Налить масло в сковороду, нагреть на сильном огне и положить порезанный картофель.

Огонь убавить до среднего, жарить до получения легкой золотистой корочки, периодически помешивая. Насыпать специи.

Почистить и мелко порезать лук. Положить в сковороду лук и посыпать солью по вкусу.

Жарить до готовности примерно 7—10 минут.

Цветная капуста в кляре

Ингредиенты:

- цветная капуста – 1 кг.
- яйцо – 2 шт.
- мука белая – 3 ст. л.
- перец черный молотый.
- соль – 1,5 ст. л..

Цветную капусту разобрать на некрупные соцветия и помыть их. Положить соцветия капусты в кастрюльку (средний объем 3 литра) и залить холодной водой. Добавить 1 столовую ложку соли. Время варки около 15 минут с момента закипания воды. Сливаем воду через дуршлаг.

Для кляра необходимо смешать: 2 яйца, 3 столовые ложки муки (с горкой), 0,5 столовой ложки соли.

Вилкой или веничком смешиваем все ингредиенты до однородности. Готовьте в широкой емкости – так будет удобнее. Перекладываем отваренные соцветия цветной капусты в емкость с кляром и перемешиваем. Кляр должен покрыть каждое соцветие.

Разогреваем сковороду на среднем огне и добавляем 50 мл подсолнечного масла, дождитесь момента максимального ее нагрева. Тогда капуста не «прилипнет» к сковороде.

Необходимо постоянно помешивать и переворачивать капустные соцветия. Время обжаривания – 5 минут. Подойдет и как самостоятельное блюдо и как вкусный гарнир к мясу.

Мясные блюда

Рагу с овощами и мясом

Ингредиенты:
• 1 кг – любого мяса средней жирности без костей.
• 2 – сладких перца разного цвета.
• 2 – небольших луковицы.
• 4 – помидора.
• 3 зубчика – чеснока.
• пучок петрушки.
• специи по вкусу.
• соль – 1 ч. л.

Разогреть сковороду с маслом на большом огне. Мясо режем тонкими полосками и выкладываем в сковороду. Обжариваем в течение 5—7 минут.

Пока мясо жарится, нарежем овощи. Перец поделить пополам, вынуть семечки и нарезать тонкими полосками. Лук нарезать полукольцами.

Выложить все на сковороду с мясом, перемешать, посолить. Убавить огонь на средний уровень и готовить под крышкой около 15 минут.

Тем временем нарежем помидоры мелко кубиками, чеснок измельчить ножом либо потереть на мелкой терке, зелень мелко порезать. Смесь и специи (черный молотый перец, базилик, укроп или любые другие специи) положить на мясо с овощами и томить еще 5 минут (крышкой не накрываем).

Котлеты из фарша

Ингредиенты:
• мясо – 1 кг.
• лук репчатый – 2 средних луковицы.
• хлеб белый – 1 кусок.
• перец черный молотый.
• соль – 1 ч. л.
• сметана – 5 ст. л.

Нарезать лук и мясо на небольшие кусочки. Перемолоть в

мясорубке, добавить в конце кусочек сухого белого хлеба. Готовый фарш солим и перчим. Добавляем сметану и руками вымешиваем. Поставить фарш в холодильник на 30 минут. Не добавляйте яйцо в фарш – котлеты получатся сухими.

Сформировать котлетки. В сковороду налить примерно 50 мл подсолнечного масла (нерафинированное и дезодорированное) и разогреваем на сильном огне. Выложить котлеты на сковороду, убавляем огонь до минимума и жарим котлеты под крышкой примерно 10 минут (по 5 минут с каждой стороны).

Затем снимаем крышку и еще жарим котлеты по 2—3 минуты с каждой стороны, но уже на более интенсивном огне (средний уровень).

Отбивные из куриной грудки

Ингредиенты:

- куриное филе – 500 г.
- яйца – 2 шт.
- мука – 8 ст. л.
- соль – ½ ч.л.
- черный перец.

Куриное филе и промыть холодной чистой водой.

Нарежем филе на куски толщиной 1,5 – 2 см (режем вдоль самой длинной стороны). Каждый кусок слегка отбиваем кухонным молотком (толщина должна получиться 5 миллиметров), посыпаем солью и перцем.

Возьмем 2 яйца и взобьем в легкую пенку с солью. Далее – насыпаем муку в глубокую чашечку.

Разогреваем сковороду с небольшим количеством масла на среднем огне. Каждый кусочек филе обмакиваем сначала в яичную смесь, затем в муку. Обжариваем до золотистой корочки с каждой стороны.

Подавать со свежими помидорами, огурцами и зеленью.

Тефтели с рисом в томатном соусе

Ингредиенты для тефтелей:

- 400 г – фарша.
- ¼ стакана риса.

• ½ луковицы.
• 1 шт. – яйцо.
• Соль – 0,5 ч. л.
• Перец черный молотый – по вкусу (для умеренной остроты хватит перца на кончике ножа).

Для соуса:
• ½ луковицы.
• ½ красного сладкого перца.
• ½ пакета томатного соуса (кетчуп).
• Специи (2 щепотки молотого черного перца, 1 ч.л. сушеного чеснока, 1 ч.л. орегано).
• ½ стакана воды.

Рис предварительно отварить в 0,5 стакана воды до полуготовности (пока вся вода не выкипит). Готовый рис остудить до комнатной температуры. В кастрюльке смешайте мясной фарш, вареный рис, яйцо и лук, который нужно либо пропустить через мясорубку.

Лук и перец вымыть, очистить лук от шелухи, а перец от семян. Нарезать лук мелкими кубиками, а перец тонкими полосками. Далее выложить овощи на разогретую сковородку и поджарить на растительном масле до мягкости.

Выложить в сковородку готовый томатный соус или магазинный кетчуп. Добавить воду, специи и перемешать. Тефтели выложить на сковороду и обильно полить их соусом.

Готовить под крышкой на медленном огне 25 минут.

Подлива из говядины

Ингредиенты:
• говядина – 300 гр. мякоти без прожилок.
• морковь – 1 штука крупного размера.
• лук – 1 большая луковица.
• мука – 2 ст. л. с небольшой горкой.
• вода – 1,5 стакана воды (300 мл).
• соль и перец по вкусу.
• масло растительное – для жарки овощей и мяса.

Возьмем 2 сковородки. Жарить овощи и мясо будем отдельно. Мякоть говядины порезать поперек волокон мелкими кусочками (кубиками со сторонами примерно по 1 см). В первую сковороду

налить немного масла – 2 столовые ложки будет достаточно, огонь включить чуть больше среднего.

Как только сковородка раскалится, выкладываем мясо равномерно по всей поверхности сковороды. В течение минут 5 обжариваем, постоянно помешивая. Добавляем к мясу ложку муки, стараясь распределить ее так, чтобы все мясо было покрыто мучной панировкой.

На второй сковородке нужно обжарить овощи. Нарезаем довольно мелко лук, обжариваем. Как только лук начал становиться золотистым, добавляем к нему мелко натертую морковь.

Обжариваем еще примерно минут 5, добавить ложку муки. Быстро обжариваем и добавляем в сковородку с овощами мясо и воду.

Подсаливаем, перчим, и томим после того, как подлива закипит, под крышкой, на небольшом огне в течение 30 минут. Перед подачей подливу посыпать мелко порубленной зеленью.

Суп-рагу из говядины

Ингредиенты:

- говядина – 700 гр. мякоти без прожилок.
- морковь – 1 штука крупного размера.
- лук репчатый – 2 штуки.
- кабачок – 1 штука.
- картофель – 700 гр.
- тимьян сушеный 0,5 ч.л.
- вода – 200 мл.
- пиво темное – 200 мл.
- соль и перец по вкусу.
- масло растительное – для жарки овощей и мяса.

Мясо помыть и нарезать небольшими кубиками. Лук также порезать кубиками.

На раскаленную с маслом сковороду выложить мясо и обжаривать в течение 5—7 минут.

Мясо выложить в чистую чашку. В этом же масле обжарить лук до золотистого цвета.

Натрем вымытую и очищенную морковь на мелкой терке.

В кастрюлю налить пиво и положить в нее мясо, дать закипеть. Тем временем почистить, помыть и нарезать крупно картофель. Кабачок нарезать маленькими кубиками и обжарить

на сковороде с маслом.

В кастрюлю поверх мяса выложить картофель, обжаренный кабачок, обжаренный лук и морковь. Залить водой, посолить (сначала насыпьте чуть меньше половины столовой ложки, далее перемешайте и попробуйте) и поперчить. Добавить тимьян. Накрыть крышкой и тушить 50—60 минут на среднем огне.

Если у вас есть чугунный казан, или хотя бы очень глубокая сковорода с крышкой без пластиковых деталей – попробуйте тушить в духовке – вкус будет просто великолепный.

Тушить при температуре 180 градусов Цельсия с закрытой крышкой также около 1 часа.

Иногда открывайте крышку, чтобы проверить готовность – ведь духовки разных производителей готовят по разному.

Простая выпечка

Кекс «Столичный» с изюмом

Ингредиенты:
• мука – 240 гр.
• масло – 175 гр.
• сахар – 175 гр.
• яйца – 3 шт.
• изюм – 175 гр.
• разрыхлитель - ½ ч. л.
• сахарная пудра для посыпки.

Приготовьте продукты заранее: яйца и масло достаньте из холодильника, чтобы они стали комнатной температуры.

Вымойте и обсушите изюм. Взбейте миксером мягкое масло с сахаром. Добавьте одно яйцо, взбейте. Затем второе, опять взбейте, также третье. Взбивайте до образования пышной светлой массы. Теперь в нее можно добавить изюм.

Добавьте в яйца муку и разрыхлитель. Перемешайте. Печется кекс «Столичный» долго – от часа до часа сорока минут – в зависимости от ширины и глубины формы. Температура в духовке не должна быть высокой – всего 160 градусов. Проверить, готов ли кекс, можно просто: втыкаем в середину зубочистку, если палочка осталась сухой, значит кекс можно вынимать.

Овсяное печенье

Ингредиенты:
• 170 гр. – сливочного масла.
• 250 гр. – сахара.
• 50 гр. – изюма.
• 1 ч. л. – корицы.
• 100 гр. – воды.
• ⅔ ч. л. соли.
• 175 гр. – овсяной муки (можно заменить хлопьями).
• 350 гр. – пшеничной муки.
• ⅔ ч.л. – соды.

Масло нужно вынуть из холодильника заранее, чтобы оно

стало мягким и его легко можно было смешать с сахаром и изюмом.

Изюм для овсяного печенья нужно мелко порубить. Выкладываем изюм в миску с маслом и сахаром. Насыпаем корицу. Смешиваем. Теперь нужно растворить соль в воде. Вливаем воду в смесь масла, сахара и изюма. Перемешиваем.

Воспользуемся кухонными весами, чтобы отмерить точное количество овсяной муки.

Добавляем пшеничную муку с содой. Перемешиваем, пока тесто не станет однородным. Тесто теперь можно раскатывать и вырезать из него печенье при помощи формочек.

Выкладываем печенье на пекарскую бумагу, чтобы ничего не прилипало к противню.

Противень ставим только в уже разогретую духовку. Выпекать печенье нужно при температуре 210 градусов 12 минут.

Шарлотка с яблоками

Ингредиенты:

- мука – 1 стакан.
- сахар – 1 стакан.
- яйца – 4 шт.
- яблоки зеленые – 4 шт.
- сода – ½ ч. л.
- лимонная кислота – 10—15 крупинок.
- корица – щепотка.
- ванилин – щепотка.
- сахарная пудра для посыпки.

Для достижения идеального результата, выполняйте все действия в строгой последовательности.

В кофемолке смолите сахар в пудру. Взбейте яйца с сахаром миксером до образования хорошей пены, если нет миксера – энергично взбивайте венчиком минут 10.

Небольшими порциями вмешайте муку, предварительно просеянную через ситечко 2 раза. В конце добавьте соду и ванилин. Вмешивайте муку и соду движениями ложки снизу вверх.

Помойте и очистите от сердцевины яблоки. Нарежьте яблоки тонкими пластиками.

Приготовьте форму к выпечке – смажьте растительным маслом дно формы. Либо уложите пекарскую бумагу.

Далее выкладывайте яблоки на дно формы (положите около ¾ от всего объема яблок).

Присыпьте яблоки корицей и обычным сахаром. Выложите половину теста в форму, положите оставшиеся яблоки и залейте их остатками теста.

Прогрейте духовку до 180 градусов Цельсия. Выпекать 30—35 минут. Готовность проверяем через 25 минут деревянной палочкой или зубочисткой – воткнув ее в центр пирога. Если палочка, останется сухой после того, как мы ее вытащим – значит, пирог полностью готов.

При кажущейся сложности, этот рецепт принесет вам удовольствие от результата приготовления – пирог получается всегда вкусным и красивым. Бисквит идеально поднимается, текстура очень нежная и пышная, а яблоки с корицей придают изысканность его вкусу.

Также вы можете использовать рецепт теста для приготовления простых тортов, в качестве основы.

Вкусные блины на кефире

Ингредиенты:

- мука – 1 стакан.
- сахар – 2 ст. л.
- яйца – 2 шт.
- кефир 2.5 % – 1 стакан.
- кипяток – 1 стакан.
- сода – ½ ч. ложки.
- соль – щепотка.
- масло растительное – 3 ст. л.

Взбейте яйца с сахаром, влейте кефир, добавьте соду. Взбейте еще раз.

Всыпьте всю муку (предварительно просеянную через ситечко), соль. Взбейте еще раз.

Влить масло растительное. Перемешайте ложкой. Влейте стакан кипятка. Перемешать ложкой. Дайте постоять массе 10 минут. Тесто готово.

Нагреваем широкую сковородку с толстым дном на среднем огне самой большой конфорки.

Выливаем ¾ половника теста на сковороду. Печем до тех пор, пока жидкое тесто не станет желтоватого цвета и не перестанет быть жидким, при помощи металлической лопатки

переворачиваем блин на другую сторону. Печем еще минуты полторы.

Готовые блины можно смазать сливочным маслом, а можно подавать со сметаной или джемом.

Салаты

Американский картофельный салат

Ингредиенты:

• картофель – 500 гр.
• яйца – 3 шт.
• болгарский перец – 1 шт.
• лук красный – 1 шт.
• стебли сельдерея – 1—2 шт.
• маринованные корнишоны – 100 г.
• майонез – 80 гр.
• дижонская горчица – 2 ст. л.
• соль – 0.3 ч. л.
• перец молотый черный – крупная щепотка.

Яйца и картофель нужно будет отварить в первую очередь. Режем корнишоны кубиком, размером около 6 мм.

Далее болгарский перец. Очищаем его от семян и прожилок, споласкиваем и нарезаем так же, как корнишоны – средним кубиком. Следом очищаем от шелухи луковицу и рубим её кубиком.

Также мелко нарезаем и предварительно промытые стебли сельдерея – сначала на тонкие (3—4 мм) полоски вдоль, затем, формируя кубик, рубим его поперек. Вместо сельдерея можно использовать петрушку. К этому моменту яйца и картофель должны уже свариться. Даем им остыть и нарезаем тем же размером, что и корнишоны.

Делаем для салата заправку, путем смешивания вместе майонеза, соли, перца и горчицы. Если дижонской горчицы нет, заменить смесью: 1 ст. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. горчицы (готовой к употреблению) и 1 ч. л. сахара.

Добавляем заправку. Перемешать.

Ставим для пропитки в холодильник на 2 – 3 часа.

Салат с фасолью и сухариками

Ингредиенты:

• фасоль красная консервированная – 1 большая банка (объем 425 мл).

• кукуруза консервированная – 1 банка 320 мл.
• чеснок – 4 дольки.
• огурец свежий – 150 гр.
• майонез – 100—120 гр.
• зелень (укроп. петрушка) – 70 гр.
• сыр полутвердый – 100 гр.
• сухарики (кириешки или домашнего приготовления) – 120 гр.

Начнем с фасоли. Откидываем фасоль на сито (или дуршлаг) и промываем под средним напором воды. Даем жидкости полностью стечь. Открыть кукурузу, рассол слить. Огурец моем, обсушиваем и нарезаем кубиками. Сыр режем кубиком, лучше помельче, где—то на 5—7 мм. Сыр берем любой полутвердый – Российский, Голландский, Советский. Мелко режем зелень.

Отмеряем нужное количество майонеза и добавляем к нему тертый на мелкой терке (или пропущенный через чеснокодавку) чеснок. Перемешиваем – и заправка готова. Заправляем салат. Аккуратно перемешиваем.

Сухарики добавляем минут за 10 до подачи салата, чтобы они успели чуть—чуть пропитаться майонезной заправкой. Перемешиваем и подаем.

Салат из копченой курицы с помидорами и сыром

Ингредиенты:
• куриное копченое мясо – 300 гр.
• помидоры – 2 штуки среднего размера.
• сыр – 70 гр.
• яйца вареные – 3 штуки.
• лук репчатый – половинка небольшой луковицы.
• майонез – по вкусу.
• соль – по вкусу.
• зелень для украшения салата.

Курицу мелко порезать. Выложить первым слоем на красивое блюдо. И сверху покрыть майонезом. На курицу выкладываем мелко нарубленный репчатый лук. В идеале красный или белый – эти сорта менее острые.

Яйца, остуженные до комнатной температуры, чистим и натираем на крупной терке.

Выкладываем слой, можно сначала горкой, а затем

разровнять. Немного посолить. И сверху майонез. Посыпьте далее небольшой слой тертого сыра.

Следом идут помидоры, порезанные на мелкие кубики. И еще немножко майонеза.

Сверху засыпать толстым слоем сыра, тертого на мелкой терке. Можно украсить дольками помидорки или листиками зелени.

Классический рецепт винегрета

Ингредиенты:

- 2 шт. – крупных свеклы.
- 3 шт. – среднего размера картофелины.
- 2 шт. – средних морковки.
- 4 шт. – маленьких соленых огурчика.
- 1 шт. – небольшая луковица.
- 5 ст. л. – консервированного горошка.
- соль, перец по вкусу.
- растительное масло для заправки – 4—5 ст. л.
- рубленая зелень по желанию.

Заранее отварите овощи. Чтобы не смешались цвета – варите каждый вид отдельно. Дайте остыть после варки и очистите от кожуры.

Все сваренные овощи и соленые огурчики порежьте кубиком – размером примерно 6—7 миллиметров. Лук порежьте максимально мелко. Положите теперь все овощи в красивый и глубокий салатник. Добавьте консервированный горошек – 4—5 столовых ложек.

Добавляем треть пучка рубленой зелени (укроп и петрушка).

Солим по вкусу. Заправляется винегрет растительным маслом. Перед подачей рекомендую остудить в холодильнике часа 2.

Салат с пекинской капустой и крабовыми палочками

Ингредиенты:

- пекинская капуста – ⅓ стандартного кочана.
- крабовые палочки – 1 упаковка 200 грамм (можно заменить крабовым мясом).

• кукуруза – ½ стандартной банки.
• яйца – 2 штуки.
• огурец – 1 средних размеров.
• майонез – 4 столовых ложки с горкой.
• соль по вкусу.
• рубленая или сушеная зелень.

Отварите вкрутую и остудите яйца.

Пекинскую капусту моем, стряхиваем излишки. Рубим капусту соломкой, не слишком мелко.

Крабовые палочки извлекаем из оберток и режем их дольками поперек. Мельчить не нужно.

Огурец моем. Если кожица у него жесткая, то чистим. Режем соломкой.

Остывшие яйца чистим и рубим мелкими кубиками.

Добавьте часть майонеза, перемешайте сначала тщательно салат, посолите, попробуйте, при необходимости – добавьте еще. Посыпаем мелко нарубленным укропом, петрушкой или сушеной зеленью.

Салат праздничный

Ингредиенты:

• куриное копченое мясо – 300 гр.
• ананасы консервированные – 1 банка (500 мл).
• сыр – 100 гр.
• майонез – по вкусу.
• соль – по вкусу.
• зелень для украшения салата.

Мясо мелко режем. Ананасы режем на кубики. Трем сыр (50 грамм) на мелкой терке.

Смешиваем все ингредиенты в большом салатнике и заправляем майонезом. Верхушку украшаем оставшимся количеством тертого сыра и зеленью.

Соусы для салатов

• 1 чайная ложка меда, 2 чайных ложки соевого соуса, сок 1 лимона или лайма, 4 столовых ложки кунжутного масла, горсть

кунжутных семечек;

• 1 зубчик чеснока, щепотка соли, 4 столовых ложки оливкового масла;

• Сок 1 лимона, 8 столовых ложек оливкового масла, щепотка соли, горсть кедровых орешков.

Приятного Вам аппетита!